



Caffé und  
Espressomaschinen  
seit 1965

## **Exzelsior-Mousse**

(Für 4 Personen)

1 Espressotasse Exzelsior Caffé  
35g Staubzucker  
100g Weiße Schokolade  
2 Eier  
2 Blätter Gelatine  
4cl Kaffeelikör (Kahlúa oder Tía Maria)  
250g Schlagobers

Für die weiße Moccasauce:

250g Schlagobers  
2 EL Exzelsior Bohnen  
40g Staubzucker  
10g Stärkemehl  
2cl Weißer Rum  
1 EL Schlagobers

Die weiße Schokolade zerkleinern und in einem Topf über Wasserbad schmelzen. Die beiden Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. In einem Topf die ausgedrückte Gelatine mit dem Kaffeelikör und der Tasse Exzelsior Caffé schmelzen lassen. Die geschmolzene Schokolade und die Kaffeegelatine unter die aufgeschlagene Eiermasse heben. Zuletzt den cremig geschlagenen Schlagobers unterziehen. Das Moccamousse für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die weiße Moccasauce den Schlagobers aufkochen, die ganzen Exzelsior Bohnen dazugeben und 1 Stunde ziehen lassen. Danach die Kaffeebohnen abseihen, das Obers mit dem Zucker aufkochen und mit dem mit dem weißen Rum angerührten Stärkemehl binden. Die Sauce in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren noch mit etwas Schlagobers aufmixen.

Den weißen Moccaschaum auf Tellern anrichten. Vom Moccamousse mit einem heißen Löffel Nocken abstechen und auf dem Moccaschaum anrichten. Zum Schluß noch mit Schokospänen und Exzelsior Bohnen dekorieren.